



ASOLO PROSECCO MILLESIMATO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Racchiude in sé tutta la fragranza dell'Asolo Prosecco DOCG. Ha un colore giallo paglierino chiaro e brillante, dal fine e persistente perlage. Ha un profumo fruttato intenso e persistente che ricorda la mela ed i fiori di acacia. Dal gusto sapido e leggermente abboccato, è ideale come aperitivo, ma è piacevole anche a tutto pasto, abbinato a piatti di pesce e carni bianche. Va servito alla temperatura di 6/8°C



PROVENIENZA: Comprensorio della DOCG Asolo Prosecco



VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice, spumantizzazione con metodo charmat



GRADAZIONE: 11% vol



ZUCCHERI RESIDUI: 15 g/l

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. It embodies all the fragrance of Asolo Prosecco DOCG. It is a pale, bright straw-yellow colour with a fine, persistent perlage. It has an intense, fruity, lingering bouquet reminiscent of apple and acacia flowers. With a sapid, slightly mellow taste, it is ideal as an aperitif, but also suitable for all courses of the meal, paired with fish and white meat dishes. Serve at 6-8° C.



• **ORIGIN:** DOCG Asolo Prosecco District



• **VINIFICATION:** White wine method with soft pressing, Charmat fermentation method



• **ALCOHOL:** 11% Vol



• **RESIDUAL SUGAR:** 15 g/l.

Schaumwein aus natürlicher Gärung nach dem Charmat-Verfahren. Er enthält alle Aromen des Prosecco Asolo DOCG. In der Farbe hell glänzend strohgelb, mit feiner und lang anhaltender Perlage. Er verfügt über ein intensives fruchtiges und lang anhaltendes Bouquet, das an Äpfel und Akazienblüten erinnert. Würzig und leicht vollmundig im Geschmack, ist dieser Schaumwein ein idealer Aperitif sowie Allround-Getränk in Kombination mit Fisch und weißem Fleisch. Serviertemperatur: 6-8 °C



• **HERKUNFT:** Anbaugebiet des Prosecco Asolo DOCG



• **WEINBEREITUNG:** Weißweibereitung durch sanfte Pressung, Schaumweingärung nach dem Charmat-Verfahren



• **ALKOHOLGEHALT:** 11% Vol.



• **ZUCKERGEHALT:** 15 g/l.



Cantina Montelliana e dei Colli Asolani

Via Caonada n.1, 31044 Montebelluna (TV) | Italia | tel. +39.0423.22661 | montelliana.com

